

Unsere Wochenkarte

GEBACKENER OBAZDA

Blaukrautsalat | Aprikosenchutney | Preiselbeer Gel
karamellierte Walnüsse

12.80

KLARE FISCHSUPPE

Saiblingsnockerl

7.90

FRUCHTIGES SORBET

Prosecco

7.60



HAUSGEMACHTE RAVIOLI

Maishähnchenfarce | Mandeln | getrocknete Tomaten
Steinpilz-Kräuterseitling-Rahm

27

MARINIERTES SCHWEINENACKENSTEAK

krosser Bacon | rauchige Jus | Zweierlei Mais
Süßkartoffelpommes | Blaukrautsalat

23.50

DINKEL-BULGUR-BRATLINGE

Hanfsaat-Panade | sautierter Spinat
getrocknete Tomaten | Schwarze Olive
Kräuterreis

16.50



DESSERTVARIATION

Glasiertes Orangentörtchen | Macaron | Amarena-Kirsch Eiscreme

13.90

TRIEBAUMER

2019 Furmint

Strohgelb | Birne | Quitte |
Sanddorn | elegant | feiner
Schmelz

0.1 4.90 0.2 9.80

0.75 32.-

BLATTSALAT

Schnittlauchvinaigrette
gebrannte Kürbiskerne
Focaccia-Chip

5.90